

#44 Mandaryna i Django zajadają mango

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny | 4.6 kg (95.6%) | 70.5 % | 30 |
| Dodatek | Puree mango (0.85 kg) | 0.212 kg (4.4%) | 80 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mandarina Bavaria DE 2018 granulát | 25 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria DE 2018 granulát | 25 g | 30 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria DE 2018 granulát | 25 g | 10 min | 8 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria DE 2018 granulát | 100 g | 5 dni | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |